Rezept

Herzhaftes Osterlamm mit Bacon und Röstzwiebeln

Ein Rezept von Herzhaftes Osterlamm mit Bacon und Röstzwiebeln, am 12.10.2024

Zutaten

6	Eier
1 TL	Backpulver
75 g	Bacon, gewürfelt
25 g	Sonnenblumenkerne
ca. 5-6 EL	Frischkäse für das Fell
150 g	Mehl
75 ml	Sonnenblumenöl
50 g	geriebener Parmesan
15 g	Röstzwiebeln
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Osterlamm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Lammbackform einfetten.

2. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb aufschlagen, mit Mehl, Backpulver und Öl verrühren und nach und nach das aufgeschlagene Eiweiß darunter heben.

3. Bacon, Parmesan, Sonnenblumenkerne und Röstzwiebeln zur Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

4. Teig in die Lammform geben und ca. 30-35 Minuten backen. Anschließend die Form mit einem feuchten Tuch umwickeln und auskühlen lassen, bevor du das Lamm aus der Form löst. Wenn es komplett abgekühlt ist, den Körper mit Frischkäse bestreichen.